

Aperitif

Martini Bianco/Rosso/Extra Dry/Martini d'Oro	5 cl	5,00
Sandermann Sherry medium/TioPepe dry/ Campari ³ /Aperol ³	5 cl	5,50
Ricard/Pernod/Pastis ³	4 cl	6,50

Digestif

Jägermeister	2 cl	3,00
Diverse Obst-Edelbrände Malteser Aquavit/Jubiläums Aquavit/ Ouzo 12/Fernet Branca/Fernet Menta Ramazotti/Averna/Kümmerling	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	4,00

Liköre

Sambuca/Baileys/Batida de Coco/Amaretto Cointreau/Grand Marnier	2 cl	3,50
--	------	------

Diverse Spirituosen

Swarte Korn	2 cl	2,50
Wodka Gorbatschow/Wodka Smirnoff Red Label/ Gordons Dry Gin/Sierra Tequila weiss/ Sierra Tequila braun/Myers's Jamaica Rum/Barcadi/ Calvados Gilbert/Havana Club 3 Jahre/ Pita Cachaca	2 cl	3,50
Wodka Vodka/Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,00
Havana Club 7 Jahre	2 cl	5,00

Whisky/Whiskey

Ballantines Finest/Chivas Regal 12 Years/ Dimple Haig/J&B Rare Scotch/Johnnie Walker/ Jack Daniels/Canadian Club	4 cl	7,00
Lagavulin 16 Years/Dalwhinnie 12 Years/ Oban 12 Years/Cragganmore 12 Years/ Glenkinchie 10 Years	4 cl	14,00

Cognac & Brandy

Asbach Uralt	2 cl	3,00
Osborne Veterano/Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Remy Martin VSOP/Bobadilla 103	2 cl	4,00
Cardenal Mendoza	2 cl	5,00

Longdrinks

Campari Soda ³	4 cl/0,2	8,00
Campari Orange ³	4 cl/0,2	8,50
Smirnoff Wodka Lemon ¹ /Gordon's Gin Tonic ¹ / Barcadi Cola ^{2,3}	4 cl/0,2	8,00
Johnnie Walker Whisky Cola ^{2,3} /Cuba Libre ^{2,3} / Tequila Sunrise ³ /Bloody Mary	4 cl/0,2	8,00
Smirnoff Wodka Red Bull ^{2,3}	4 cl/0,2	9,00
Jack Daniels Cola ^{2,3}	4 cl/0,2	9,00

Inhaltsstoffe Getränke

1-Chininhaltig 2-Koffeinhaltig 3-Farbstoff 4-enthält eine Phenylalanin-
quelle

À la Carte



Empfehlungen des Küchenchefs

Vorspeisen

Kürbis-Kokos-Suppe, mit gebratenen Garnelen ^{D, G, H, 5}	7,50
Klare Tomatensuppe, mit Steinpilzravioli ^{A, C}	6,50
Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce und Kartoffelplätzchen ^D	12,50
Ziegenkäse im Speckmantel, mit Feigensenf und Feldsalatbouquet ^{G, J}	10,50
Thunfisch-Sashimi und Lachstatar, mit ^{2, 3, 5, D} Vorspeise	13,50
eingelegtem Ingwer, Wasabi und Reibeküchlein Hauptspeise	25,50
Caesar's Salad ^{5, A, C, D, G, J}	9,50
Knackiger Blattsalat, mit marinierten Putenbruststreifen ^{5, C, J} und hausgemachtem Frenchdressing kleine Portion	13,50 10,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli, mit einer Füllung aus Ricotta und getrockneten Tomaten auf Tomaten-Basilikum-Sugo ^{5, A, G}	Vorspeise 12,50 Hauptspeise 16,50
Rheingauer Rieslinghuhn, mit Schupfnudeln, frischen Champignons und Gemüse ^{A, G, J}	17,50
Geschmortes Kalbsrahmgulasch, mit Bandnudeln und frischen Blattsalaten ^{C, G, 5}	21,50
Kalbsleber in Portweinjus, mit Kartoffelgnocchis und Feldsalat ^{J, A}	19,50
Loup de Mer, gebraten, mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln ^D	19,50
Argentinisches Grillsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Lyoner Kartoffeln und Salat ^{G, J}	24,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster ^{C, G}	7,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Schlagsahne ^{A, C, G, H}	5,00

Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling
abgeschmeckt ^{5, G} 5,00

Vorspeisen

Junger Ziegenkäse mit Karamellsauce und Baguette ^{A, G} 9,50
Gegrillte Gambas in Olivenöl und frischen Kräutern ^B 10,50
als Hauptspeise 15,50

Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen,
Rucola und frischem Parmesan ^{A, G} 9,50
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen auf fruchtiger
Tomatensauce ^{5, A, B} 15,50
Walliser Geschnitzeltes vom zarten Truthahnbrustfilet
mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, dazu
Butterspätzle und Blattsalate ^{5, A, C, G} 15,50
Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen
Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und
Blattsalate ^{5, A, G} 17,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat ^{A, C} 14,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten ^{A, C, G} 5,00
Crema Catalana ^{C, G} 5,00
Variationen von Käse ^G 9,50

Inhaltsstoffe Speisen

1-Farbstoff 2-Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-geschwefelt
5-Geschmacksverstärker 6-geschwärzt 7-Phosphat 8-Süßungsmittel

Allergene

A-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) B-Krebstiere C-Eier D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch, Butter, Laktose H-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l) M-Lupinen N-Weichtiere

Kaffee, Tee & Co.

Café/Cappuccino/Espresso Tasse 2,50
Café Latte/Latte Macchiato Tasse 3,20
Heiße Schokolade Tasse 3,00
Heiße Milch mit Honig Tasse 2,50
Heiße Schokolade Tasse 3,00
Heiße Zitrone Glas 2,50
Espresso Coretto Tasse 4,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{2, 3}/Coca-Cola light ^{2, 3, 4}/Fanta ^{2, 3}/Sprite 0,2 2,50
Coca-Cola ^{2, 3}/Coca-Cola light ^{2, 3, 4}/Fanta ^{2, 3}/Sprite 0,4 4,00
Sprudelwasser 0,4 2,50
Taunusquelle medium 0,25 2,50
Taunusquelle medium 0,75 6,20
Taunusquelle still 0,5 4,00
Schweppes 0,2 2,90
Tonic Water ¹/Bitter Lemon ¹/Ginger Ale
Kombucha 0,25 4,00
Karamalz ³ 0,33 2,70
Red Bull ^{2, 3} 0,2 4,00

Neu's Saftspezialitäten

Apfelsaft/Apfelschorle 0,2 2,50
Apfelsaft/Apfelschorle 0,4 4,00
Säfte 0,2 2,70
Orangensaft/Bananennektar/Ananassaft/
Kirschnektar/Tomatensaft

Biere

König Pilsener/König Pilsener alkoholfrei 0,25 2,50
König Pilsener 0,4 4,00
Hefeweizen hell vom Fass 0,5 4,00
Hefeweizen dunkel/Kristallweizen/
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 4,00

Apfelwein

Possmann's Apfelwein 0,25 2,50
Possmann's Apfelwein 0,5 4,00

Sekt & Champagner

Henkel Trocken 0,1 4,00
Adam Henkel Brut rosé 0,1 6,00
Prosecco LeContesse 0,1 5,00
Henkel auf Eis 0,2 7,00
Prosecco LeContesse 0,75 26,00
Henkel Trocken 0,75 23,00
Winzersekt, Spätburgunder Rosé Brut 0,75 29,00
Adam Henkel Brut rosé 0,75 30,00
Menger Krug rosé 0,75 30,00
Champagner 0,1 8,00
Champagne Veuve Pelletier 0,75 45,00
Champagne Laurent-Perrier 0,75 85,00

Cocktails

Pina Colada/Caipirinha 8,00
Caipiroschka/Mojito
Whisky Sour Johnnie Walker 10,00